

## ЛИТЕРАТУРА

1. Алехина Л. Т., Большаков А. С., Боресков В. Г., Жаринов А. И. и др. / Под ред. И. А. Рогова. Технология мяса и мясопродуктов. М.: Агропромиздат, 1998.
2. Антипова Л. В. Биохимия мяса и мясопродуктов – Воронеж, 1991.
3. Ю. А. Буханцов, - М. Мясная промышленность, 1999.

УДК 637.524 (476)

### ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КОЛБАСА

**Закревская Т. В., Копоть О. В.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Люди, которые решили отказаться частично или полностью от животной пищи, также нуждаются в полноценном питании. Специально для вегетарианцев производители продуктов питания изобрели массу изделий. И среди них есть весьма необычные, например такие, как вегетарианская колбаса.

Многие почитатели колбасных изделий из мяса, пожалуй, даже не слышали о таком продукте. Ведь по традиции колбаса готовится из различных сортов мяса, тем временем как в изделия для вегетарианцев входят исключительно продукты растительного происхождения. Среди них горох, фасоль, перловая или другая крупа и проч. При этом характерный для обычной колбасы цвет в растительном продукте достигается путем применения специальных пищевых красителей натурального происхождения.

Сегодня можно купить вегетарианскую колбасу во многих обычных магазинах, особые ценители этого продукта даже готовят ее в домашних условиях, благо существует немало рецептов приготовления этого блюда. Готовая колбаса не только отличается превосходным вкусом, но и, несомненно, полезна для здоровья.

Вегетарианскую колбасу подают, как и мясной продукт, в качестве самостоятельного блюда или одного из ингредиентов бутербродов, салатов, канапе и т. д. Качественная вегетарианская колбаса отличается отсутствием вредных добавок, например, консервантов. Помимо прочего, этот продукт отличается пониженной питательностью благодаря использованию сырья, которое изначально содержит минимум калорий, что немаловажно для тех, кто следит за фигурой.

На сегодняшний день самым распространенным видом вегетарианской колбасы является изделие из пшеницы. Такая колбаса и вкусная, и питательная, способна удовлетворить потребности людей раз-

личных категорий. Диетологи и медики рекомендуют включать такой продукт не только в рацион вегетарианцев или людей, которые держат пост. Вегетарианская колбаса одинаково полезна для всех: детей, стариков, спортсменов, а также тех, кто следит за весом и занимается активным физическим или умственным трудом.

Калорийность. В 100 г готового продукта содержится порядка 207 ккал.

Состав колбасы.

Основой для изготовления вегетарианской колбасы является свежесмытый белок пшеницы. Вкусовые же характеристики различных сортов продукта отличаются, благодаря использованию всевозможных пряностей и специй. Изделие растительного происхождения полностью исключает наличие даже минимального количества животного белка.

В основном в состав вегетарианской колбасы, приготовленной по классическому рецепту, входят следующие ингредиенты: белок пшеницы, вода, соевый гуляш, соль обычная, специи и пряности. Помимо того, крахмал кукурузный, кокосовое масло рафинированное, гороховый белок, горчица и натуральные красители.

Колбасные изделия этого вида могут включать в себя различные дополнительные добавки, которые придают колбасе оригинальный вкус. Например, в Докторскую вегетарианскую колбасу, кроме основных компонентов, входит сыр адыгейский, специальная добавка Докторская ГОСТ, загуститель, произведенный из морских водорослей, клетчатка пшеничная, добавка с ароматом дыма и особый натуральный краситель.

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Нечаев А. П., Траубенберг С. Е., Кочеткова А. А. Пищевая химия. СПб.: ГИОРД 2007 г., – 640 с.
2. Методические указания «физико-химические основы создания новых видов пищи», кафедрa технологии хранения и переработки животного сырья, – 252 с.
3. <http://edaplus.info/produce/shrimp.html>